

Rogvleugels met zalmousse en langoustinesaus.



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 rogvleugel - 1 kg
- 160 gr zalmfilets
- 1 spinazieblaadjes
- 2 eiwitten
- 150 gr room
- 1 pezo
- 1 alu folie

Voor de saus:

- 1 koppen en poten van langoustines
- 1 ui en wortel
- 1 look, tijm en laurier
- 1 cognac
- 1 glas witte wijn (droge)
- 1 halve liter room
- 80 gr boter
- 1 pezo, tomatenpuree

Bereiding

Snij ui, wortel en look in blikjes.

Stoof langoustinekoppen en poten aan in boter, groenten toevoegen, omroeren, flamberen met de cognac en blussen met witte wijn.

room, tijm, laurier en tomatenpuree toevoegen en laten trekken op zacht vuur, zonder deksel.

Langoustines in andere pot fijnstampen en opnieuw bij het vocht voegen, terug laten trekken op zacht vuur.

Haal de filets van de rogvleugel.

De zalm tot moes malen in robot, en eiwitten aan toevoegen. Laten draaien tot een gladde massa.
De filets op een folie leggen, kruiden met peper en zout, en de zalmousse er op storten.
Folie oprollen, goed aandrukken en de zijanten dichtdraaien, zodat stevige worsten ontstaan.
Deze pocheren in gezouten water gedurende ongeveer 20 min..
Ondertussen de langoustinesaus door een zeef drukken, opwerken met 50 gr. koude boter, eventueel bijkruiden.

De rollen uit het water halen en de folie verwijderen.
In plakjes snijden.
Bodem van het bord bedekken met de saus en hierop de stukken vis schikken.
Garneren met seizoensgroentjes.